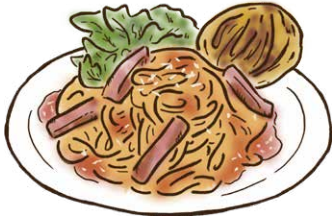


Cheese Bread Set

¥2,800~



+



+



Pasta or Main

選べるメイン料理

好きなパスタ or メインを
お選びください

Cheese Bread

チーズブレッド

ディナータイム限定の
ブルーランジェ特製ブレッド

Soup

季節野菜のポタージュ

+¥500でオードブル盛り合わせに
変更できます

下記よりパスタ or メインをお選びください

Pasta

- ・ローストオニオンとベーコンのアマトリチャーナ
- ・アサリとズッキーニのレモン香る
オイルソースパスタ
- ・じっくり煮込んだ淡路島産牛のポロネーゼ
チーズフォンデュソースがけ (※淡路島産牛50%使用)
- ・有頭海老のローストとムール貝、
甲殻類のトマトソースパスタ

+¥400

Main

- ・国産鶏むね肉のカツレツ
淡路島産北坂たまごのタルタルソース
- ・リブアイロールのステーキアンドフリット

For 2 Person +¥1,000

Option Menu



- ・スープをオードブル盛り合わせに変更
- ・おかわりチーズブレッド

+¥500

+¥300

À la Carte

・フライドポテト	¥600
・本日のオードブル盛り合わせ	¥1,500
・淡路島産北坂たまごのニース風サラダ	¥1,200
・かぼちゃとココナッツミルクのポタージュ	¥900
・自家製パン盛り合わせ	¥500
・ローストオニオンとベーコンのアマトリチャーナ	¥1,320
・アサリとズッキーニのレモン香るオイルソースパスタ	¥1,540
・じっくり煮込んだ淡路島産牛のボロネーゼチーズフォンデュソースがけ <small>(※淡路島産牛50%使用)</small>	¥1,540
・神戸ポークキーマカレーとトマトのパスタグラタン リガトーニ	¥1,650
・有頭海老のローストとムール貝、甲殻類のトマトソースパスタ	¥1,760
・国産鶏むね肉のカツレツ 北坂たまごのタルタルソース	¥1,700
・リブアイロールのステーキアンドフリット	300g ¥4,800

Kids Menu

小学生以下のお子さま限定

えらべるキッズパスタ + フライドポテト + リンゴジュース

・ボロネーゼソースパスタ	¥1,080
・トマトソースパスタ	¥1,080

Drink

Beer

・生ビール ¥660

Rakka Craft Beer

・ベイエール ALL ¥830

兵庫県山田錦のお米由来の芳醇な風味を醸し出している、すっきりとしたタイプ

・ポーター
チョコレートモルトの濃醇なコクと香ばしさが特徴

Beer Cocktail

・シャンディーガフ ALL ¥720
・カシスピア
・ピーチピア
・レモネードパナシェ

Wine

・グラスワイン(赤/白) ¥660
・グラススパークリングワイン ¥660
・ボトルワイン(赤/白) bottle ¥2,860
・スパークリングワイン bottle ¥3,740

Wine Cocktail

・キティ ALL ¥720
・キール
・ミモザ

Whiskey

日本産ウイスキー「あかし」 ALL ¥720

「江井ヶ嶋酒造」という日本酒の醸造書が作る国産ウイスキー。スコッチタイプのブレンデッドウイスキーで、辛口の味わいながらも、カカオや蜂蜜に例えられる味が印象的です。

・あかしロック
・あかしハイボール
・あかしジンジャー
・あかしコーラ

Sprits

Gin

・ジントニック
・ジンリッキー
・ジンバック

Vodca ALL ¥720

・ウォッカトニック
・ウォッカリッキー
・モスコミュール
・スクリュードライバー

Liquer

Peach

・ピーチソーダ
・ファジーネーブル

Tiffin ALL ¥720

・ダージリンクーラー
・ティースプモーニ
・ティーミルク

Cassis

・カシスソーダ
・カシスオレンジ
・カシスグレープフルーツ

Passoa

・パッソアオレンジ
・パッソアモーニ

Mango

・マンゴーソーダ
・マンゴーオレンジ

Aperol

・アペロールソーダ
・アペロールオレンジ

Campari

・カンパリソーダ
・カンパリトニック
・स्पモーニ

Kahlua

・カルーアミルク

Original Drink

・ストロベリーレモネードカクテル ¥750
・フラワラベンダーレモネードカクテル ¥750
・六甲蜂蜜のハニーレモネードカクテル ¥780
・季節のサングリア ¥720

その他のドリンクもご用意しています
モバイルオーダーからご確認ください